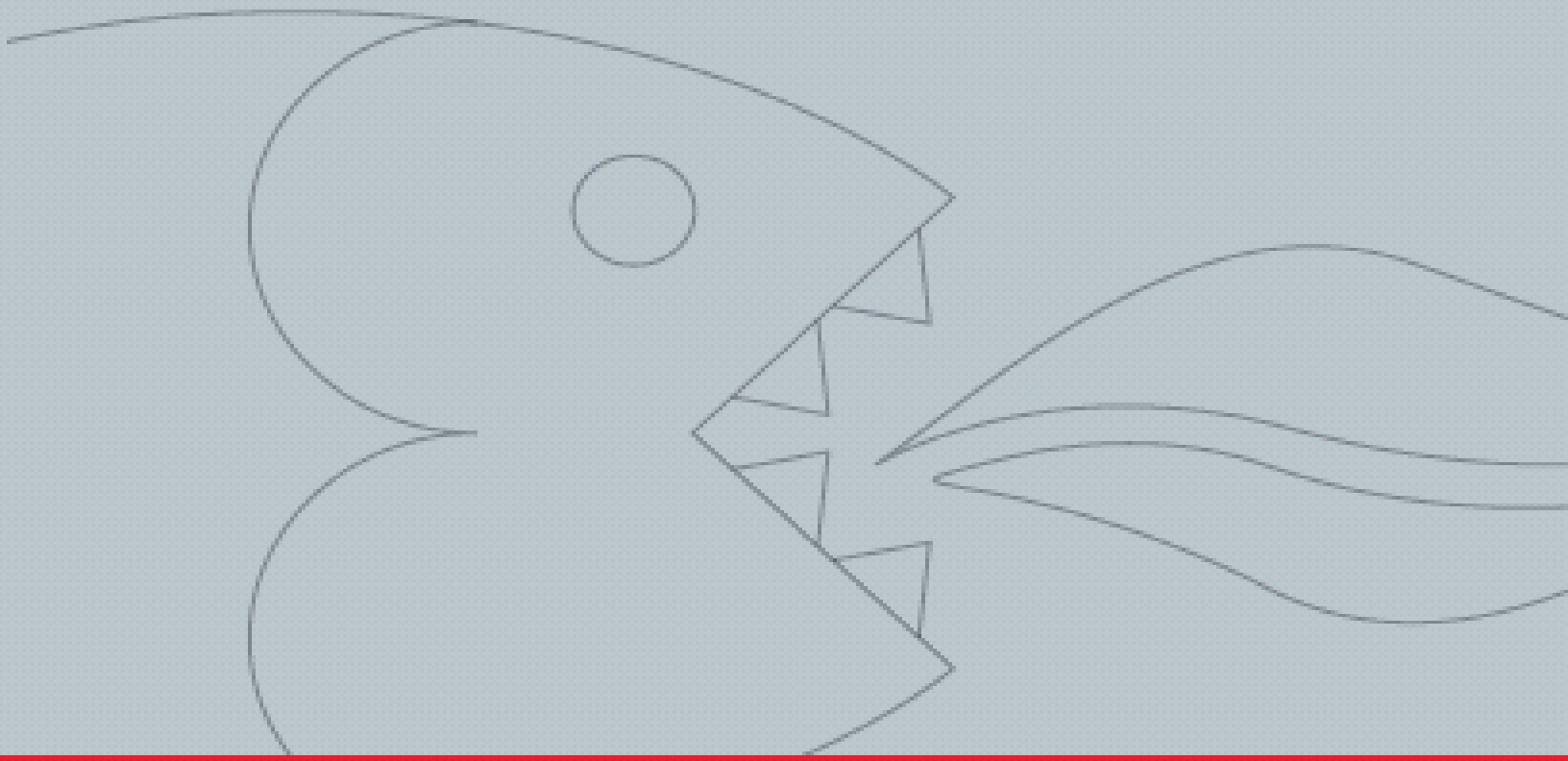
Four multifonctions pyrolyse à encastrer 60 cm POPM1132BL/SS/W

Instruction manual

Manuel d’instructions



Baumatic

Manuel d'utilisation

Four multifonctions pyrolyse à encastrer 60 cm POPM1132BL/SS/W

REMARQUE : Le présent manuel d'utilisation contient des informations importantes, parmi lesquelles des points concernant la sécurité et l'installation, qui vous permettront de tirer le meilleur parti de votre appareil. Conservez-le en lieu sûr afin de pouvoir facilement vous y reporter par la suite, vous ou toute personne non familiarisée avec le fonctionnement de l'appareil.

DD 23/09/09

Table des matières

Remarque concernant l'environnement	4
Informations de sécurité importantes	5 – 7
Spécifications	8 - 11
Encombrement du produit et dimensions de l'ouverture	8
Spécifications du produit	8
Accessoires standards	8
Caractéristiques électriques	9
Ventilateur de refroidissement	9
Panneau de commande	10
Affichage DEL	10
Clavier de commande	11
Avant la première utilisation	11 - 12
Réglage de l'heure	11
Pyrolyse du four	11 - 12
Choix d'un mode et d'une température de cuisson	12 - 17
Mise en marche du four	12
Choix d'un mode de cuisson	12
Réglage de la température du four	12 - 13
Modes de cuisson	13 - 16
Fonction Préchauffage rapide	16
Fonction Décongélation rapide	16
Arrêt du four	16
Éclairage du four	17
Mode Nuit	17
Fonctions de l'horloge	17 - 20
Réglage de la fonction Minuteur	17 - 18
Réglage de la fonction Durée	18
Réglage de la fonction Fin de cuisson	19
Annulation de la minuterie	19
Réglage du volume du signal sonore	20
Modification du réglage de l'heure	20
Tableau des recettes	21 – 23
Conseils de cuisson	21 – 22
Avertissements	22
Positions des grilles	23
Utilisation du tournebroche (grill central et rôtissoire)	23
Nettoyage et maintenance	23 - 27
Nettoyage par pyrolyse	25 - 26
Remplacement de la lampe du four	26
Démontage de la porte du four pour la nettoyer	27
Installation	28 - 30
Branchements électriques	28
Installation du four dans le meuble de cuisine	29
Positionnement de l'appareil	29
Exigences relatives à la ventilation	30
Mon appareil ne fonctionne pas correctement	31 - 33
Pour contacter le fabricant	34

Remarque concernant l'environnement

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à une élimination correcte de ce produit, vous contribuez à éviter les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et pour la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inadéquat des déchets de ce produit.

Le symbole **figurant sur le produit ou sur les documents qui l'accompagnent indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au contraire, il doit être déposé au point de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.**

L'élimination doit se faire en conformité avec la réglementation environnementale locale applicable à l'élimination des déchets.
Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le secrétariat de votre mairie, le service de collecte des ordures ménagères ou le point de vente où vous avez acheté le produit.

- Les matériaux d'emballage utilisés par Baumatic sont écologiques et recyclables.

- Jetez tous les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre sécurité revêt la plus haute importance aux yeux de Baumatic. Lisez attentivement cette notice ***avant*** toute tentative d'installation ou d'utilisation de l'appareil. Si vous avez des doutes concernant certaines des informations qu'elle contient, appelez le service d'assistance de Baumatic.

Généralités

- Cet appareil a été conçu pour un usage ménager domestique et il peut être intégré dans un meuble de cuisine ou un module d'encastrement standard.

- ***IMPORTANT :*** *En fonctionnement, le meuble ou module voisin et tous les matériaux utilisés au niveau de l'installation* ***doivent*** *pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où l'appareil est installé.*

- Certains types de meubles de cuisine revêtus de vinyle ou stratifiés sont particulièrement sensibles à la détérioration ou à la décoloration due à la chaleur même à des températures inférieures aux valeurs indiquées ci-dessus.

- Tout dommage résultant du non-respect de cette limite de température au niveau de l'installation ou de la pose de matériaux de meubles adjacents à moins de 4 mm de l'appareil ***relèvera de la seule responsabilité de son propriétaire***.

- Pour une utilisation dans des ***caravanes ou des camping-cars***, reportez-vous aux informations correspondantes fournies avec les instructions d'installation de cet appareil.

- L'utilisation de cet appareil pour tout autre usage ou dans tout autre environnement sans l'accord exprès de Baumatic Ltd rendra invalide toute demande en garantie ou responsabilité.

- Votre nouvel appareil est garanti contre les vices électriques ou mécaniques, sous réserve des exclusions stipulées dans les conditions générales de garantie de Baumatic. Ce qui précède n'affecte en rien vos droits légaux.

- ***Les réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens SAV de Baumatic ou par un technicien agréé.***

Avertissements et consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme à l'ensemble de la réglementation européenne actuelle en matière de sécurité. Néanmoins, Baumatic insiste sur le fait que cette conformité ne change rien au fait que les surfaces de l'appareil ***chauffent à l'utilisation et retiennent la chaleur après le fonctionnement.***

Sécurité des enfants

- Baumatic conseille vivement d'éviter la présence de bébés et de jeunes enfants à proximité de l'appareil et de les empêcher ***à tout moment*** de le toucher.

- S'il est nécessaire que des jeunes membres de la famille se trouvent dans la cuisine, veillez à les surveiller de près à tout instant.

Consignes générales de sécurité

- ***Ne posez pas*** *d'objets lourds sur la porte du four et ne vous appuyez pas dessus lorsqu'elle est ouverte, au risque d'endommager ses charnières.*

- ***Ne laissez pas*** *de l'huile ou de la graisse chauffée sans surveillance, elle pourrait prendre feu.*

- ***Ne posez pas*** *de plats ou de plaques ni de doublage en film d'aluminium directement sur la base de la cavité du four.*

- ***Évitez*** *tout contact des prises ou des câbles électriques avec des zones à haute température de l'appareil.*

- ***N'utilisez pas*** *l'appareil pour chauffer la pièce dans laquelle il se trouve ou pour sécher des vêtements.*

- ***N'installez pas*** *l'appareil au voisinage de rideaux ou de tissus d'ameublement.*

- ***N'essayez pas*** *de soulever ou déplacer les appareils de cuisson en vous servant de la porte ou de la poignée du four, au risque d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures pour la personne qui le soulève.*

Nettoyage

- Le four doit être nettoyé régulièrement.

- Usez d'un maximum de précautions lors de l'utilisation de cet appareil et de l'exécution de la procédure de nettoyage.

- ***IMPORTANT :*** *L'appareil doit impérativement être débranché du secteur avant de procéder à son nettoyage.*

Installation

L'appareil doit être correctement installé par une personne adéquatement qualifiée, en respectant strictement les instructions du fabricant.

- ***Baumatic décline toute responsabilité en cas de blessures aux personnes ou de dommages aux biens résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte de l'appareil.***

- Le fonctionnement de l'appareil génère de la chaleur, de la vapeur et de l'humidité : veillez à éviter de vous blesser et assurez une ventilation suffisante de la pièce. S'il est prévu d'utiliser l'appareil pendant des durées prolongées, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire.

- Consultez votre installateur qualifié si vous avez des doutes en ce qui concerne le degré de ventilation qu'il vous faut.

Déclaration de conformité

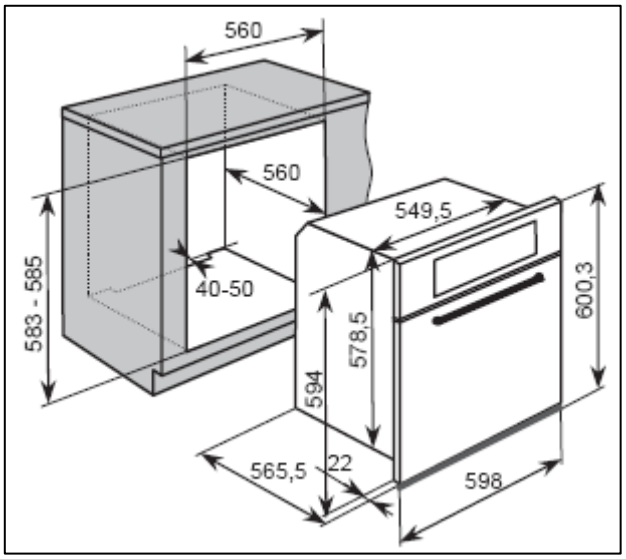
- Dans les parties destinées à être en contact avec des aliments, cet appareil est conforme aux exigences de la directive CE 89/109, transposée en droit italien par le décret législatif n° 108 du 25/01/1992.

- ***CE*** *:* Appareil conforme aux Directives européennes 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE et leurs révisions successives, ainsi qu'à la Directive « RoHS » 2002/95/CE.*

- Le constructeur déclare que le four est fabriqué en utilisant des matériaux certifiés et stipule que l'appareil doit être installé conformément aux normes actuellement en vigueur. Cet appareil est réservé à un usage domestique uniquement par une personne expérimentée.

* La Directive « RoHS » concerne la « limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques ». Elle interdit la mise sur le marché européen de nouveaux équipements électriques et électroniques contenant du plomb, du cadmium, du mercure, du chrome hexavalent et deux agents ignifuges à base de brome, les polybromobiphényles (PBB) et les polybromodiphényléthers (PBDE), au-delà des limites autorisées.

Spécifications



Dimensions du produit

Hauteur : 600,3 mm
Largeur : 598 mm
Profondeur : 565,5 mm

Dimensions de l'ouverture

Hauteur : 583 – 585 mm
Largeur : 560 mm
Profondeur : 560 mm

Spécifications du produit

- ***11 modes de cuisson***
- ***Classe de performance énergétique : A***
- ***Capacité du four : 63 litres***
- ***Fonction Nettoyage par pyrolyse***

- Programmateur complet avec DEL pour l'affichage de la température et des fonctions
- Thermostat à commande électronique
- Cavité émaillée facile à nettoyer
- Ventilateur de refroidissement
- Éclairage du four
- Porte quadruple vitrage démontable
- Catalyseur
- Verrouillage automatique de sécurité de la porte (en mode pyrolyse)
- Revêtement résistant aux marques (versions inox uniquement)

- Porte en verre miroir

Accessoires standards

- 2 grilles de sécurité
- Plaque émaillée
- Tournebroche avec poignée amovible et support

Accessoire en option

- Pierre à pizza BPS2

Caractéristiques électriques

Tension nominale :	230 V AC 50 Hz
Prise d'alimentation :	20 A (prise bipolaire avec interrupteur et fusible, distance entre contacts 3 mm)
Puissance d'entrée nominale maxi :	3,4 kW
Câble secteur :	3 x 1,5 mm^2
Lampe d'éclairage :	25 W/500 °C type miniature à visser

Afin de pouvoir les indiquer par la suite, notez les informations ci-dessous, qui figurent sur la plaque signalétique de l'appareil, ainsi que la date d'achat, qui figure sur votre facture d'achat. La plaque signalétique de votre four se trouve sur le côté droit du châssis et elle est accessible en ouvrant la porte du four.

Référence du modèle…….

Numéro de série …….

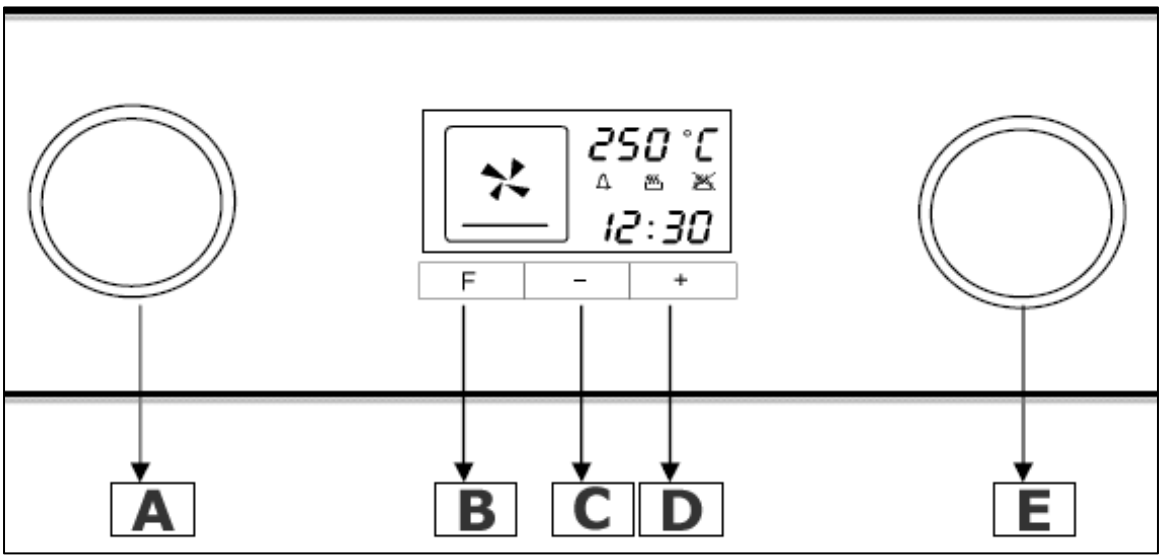
Date d'achat …….

Ventilateur de refroidissement

- Un ventilateur de refroidissement tangentiel est monté dans cet appareil afin de stabiliser la température interne du four et d'abaisser la température de surface externe.

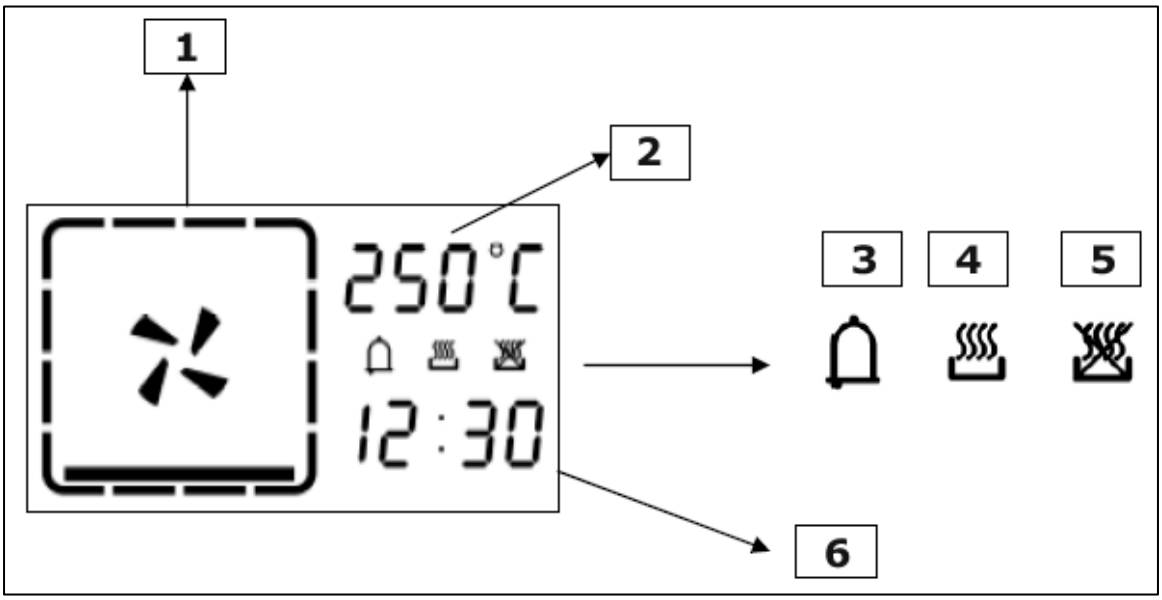
- Le ventilateur de refroidissement continue de tourner pendant un certain temps après que vous avez fini de cuire votre plat et éteint le four. Ce temps est fonction de la durée pendant laquelle le four est resté allumé et de sa température de fonctionnement.

Panneau de commande



A = Sélecteur de mode de cuisson
B = Bouton de programmation
C = Bouton moins
D = Bouton plus
E = Sélecteur de température

Affichage DEL



1) Affichage du mode de cuisson
2) Affichage de la température du four
3) Symbole du minuteur
4) Symbole de durée
5) Symbole fin de cuisson
6) Affichage de l'horloge

Clavier de commande

- Le four est doté d'un clavier de commande qui vous sert à régler les paramètres de l'appareil.

- Une légère pression sur le bouton correspondant du clavier suffit lorsque vous effectuez un réglage.

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

- Lors de la première mise sous tension de votre appareil, toutes les sections de l'affichage s'allument pendant environ 3 secondes. ***NE TOUCHEZ*** à ***AUCUN BOUTON*** pendant ce temps.

- Les chiffres de l'affichage de l'horloge **(6)** clignotent sur 00:00. Avant de sélectionner un mode de cuisson ou de régler une température, vous devez configurer l'appareil en mode manuel et régler l'heure.

- Utilisez les boutons moins **(C)** et plus **(D)** pour régler l'heure.

- Lorsque l'affichage de l'heure sur l'horloge **(6)** est correct, appuyez une fois sur le bouton de programmation **(B)**. L'appareil émet deux bips sonores pour confirmer le réglage de l'horloge.

Pyrolyse du four

- Pour éliminer les éventuels résidus laissés lors des opérations de fabrication, sélectionnez le mode chaleur tournante ou classique et réglez le thermostat à la température maximale.

- Il est tout à fait normal de sentir une odeur lors de ce processus.

- Veillez à laisser les fenêtres de la pièce ouvertes tout au long de l'opération.

- Il est déconseillé de rester dans la pièce lors de la pyrolyse.

- Laissez le four réglé au maximum pendant 30 à 40 minutes.

- Après refroidissement, nettoyez la cavité du four à l'eau tiède savonneuse au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.

- Nettoyez les parties extérieures de l'appareil à l'eau tiède savonneuse au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.

- Nous vous conseillons d'appliquer régulièrement un produit de nettoyage et polissage spécial inox pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable de cet appareil.

Choix d'un mode et d'une température de cuisson

Mise en marche du four

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** pour allumer le four.

- Le four s'éteint automatiquement si aucune option n'est sélectionnée dans un délai de 5 minutes.

Choix d'un mode de cuisson

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** pour allumer le four.

- Les symboles des modes de cuisson apparaissent sur l'affichage du mode de cuisson **(1)** à mesure que vous tournez le sélecteur, et l'éclairage du four s'allume.

- Lorsqu'un symbole de mode de cuisson apparaît sur l'affichage du mode de cuisson, la température préréglée pour ce mode de cuisson apparaît sur l'affichage de la température du four **(2)**.

Réglage de la température du four

- Chaque mode de cuisson a une température préréglée qui lui correspond. Toutefois, il est possible de régler la température du four.

- Utilisez le sélecteur de température **(E)** pour augmenter ou diminuer la température indiquée sur l'affichage de la température du four.

- Ce réglage se fait par incréments de 5 °C et apparaît sur l'affichage de la température du four **(2)**.

- Vous pouvez régler la température entre 50 et 250 °C.

- Lorsque la température que vous avez choisie apparaît sur l'affichage de la température du four, arrêtez de tourner le sélecteur de température.

- La lettre « C » et symbole « ° » clignotent à mesure que le four chauffe jusqu'à la température fixée. Ces symboles restent fixes lorsque le four a atteint la bonne température.

- Ne placez pas les aliments dans la cavité du four tant que l'appareil n'a pas atteint la température fixée.

- ***IMPORTANT :*** *En mode Préchauffage, il n'est pas possible de régler la température.*

Modes de cuisson

Désignation du mode de cuisson et symbole	**Description du mode de cuisson**	**Température mini - maxi dans le four**	**Température par défaut dans le four**
PRH – PRÉCHAUFFAGE	Cette fonction utilise le grill, la résistance inférieure et le ventilateur. Elle sert à préchauffer le four rapidement à une température de 210 °C.	Sans objet	210 °C
DÉCONGÉLATION	Le ventilateur tourne sans chaleur afin de réduire le temps de décongélation des aliments surgelés. Le temps de décongélation est fonction de la température ambiante ainsi que de la quantité et de la nature du produit. Contrôlez toujours son emballage pour connaître les consignes de décongélation.	Sans objet	Sans objet ***** * Sauf pour la fonction Décongélation rapide
FOUR CLASSIQUE	Ce mode permet une cuisson traditionnelle, la chaleur venant de la résistance supérieure et inférieure. Il convient pour rôtir et cuire sur un seul niveau à la fois.	50 – 250 °C	190 °C

RÉSISTANCE INFÉRIEURE	Dans ce mode de cuisson, la résistance inférieure envoie la chaleur vers le haut sur les aliments. Cette fonction convient pour les recettes nécessitant une cuisson lente ou pour réchauffer les plats.	50 – 250 °C	80 °C
FOUR CLASSIQUE + VENTILATEUR	Ce mode de permet une cuisson traditionnelle, la chaleur provenant de la résistance supérieure et inférieure. Le ventilateur de circulation assure une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Convient pour les cuissons légères et délicates, par exemple les pâtisseries.	50 – 250 °C	200 °C
RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR	Ce mode de cuisson utilise uniquement la résistance inférieure tandis que le ventilateur fait circuler la chaleur. Pour les plats délicats et pour chauffer des aliments précuits. Convient également pour stériliser les bocaux de conserve.	50 – 250 °C	165 °C
MODE PIZZA	Ce mode de cuisson utilise la résistance inférieure et le	50 – 250 °C	210 °C

	ventilateur, la chaleur étant répartie par le ventilateur. Ceci reproduit les conditions d'un four à bois traditionnel en terre cuite.		
CHALEUR TOURNANTE	Ce mode de cuisson utilise la résistance circulaire tandis que la chaleur est répartie par le ventilateur. Ceci permet une cuisson plus rapide et plus économique. La chaleur tournante permet également de cuire en même temps des aliments sur plusieurs niveaux, tout en évitant la transmission d'odeurs et de goûts d'un plat à l'autre.	50 – 250 °C	165 °C
GRILL CENTRAL + RÔTISSOIRE	Ce mode de cuisson correspond au grill normal, qui n'utilise que la partie intérieure de la résistance supérieure, la chaleur étant dirigée vers le bas sur les aliments. Il fait fonctionner en même temps le tournebroche en diffusant une chaleur modérée à forte. Convient pour les poulets entiers, les volailles, les kebabs ou les rôtis	50 – 250 °C	200 °C

	rapides.		
GRILL AVEC VENTILATEUR	Ce mode de cuisson utilise la résistance supérieure associée au ventilateur de façon à assurer une circulation rapide de la chaleur. Convient pour faire dorer rapidement et « saisir » les jus, par ex. dans les steaks, les hamburgers, certains légumes, etc.	50 – 250 °C	165 °C
NETTOYAGE PAR PYROLYSE	Cette fonction sert à nettoyer le four en augmentant sa température intérieure jusqu'à environ 500 °C. Une fois que le four a refroidi, les dépôts de cendres qui en résultent peuvent être essuyés à l'aide d'un chiffon doux humide.	Sans objet	500 °C

Fonction Préchauffage rapide

- Lorsque ce mode de cuisson est sélectionné, l'appareil active le grill et la résistance inférieure et met en marche le ventilateur. Cette combinaison permet de préchauffer rapidement la cavité du four à une température de 210 °C.

- Lorsque le four a atteint 210 °C, un signal sonore retentit et la fonction Préchauffage rapide se désactive.

- Pour arrêter le signal sonore, appuyez une fois sur le bouton de programmation **(B)**.

- Placez vos aliments dans le four et sélectionnez un mode de cuisson et une température adéquats en suivant la procédure normale.

- ***IMPORTANT :*** *Veuillez noter qu'il n'est pas possible de régler la température à laquelle chauffe le four lorsque la fonction de préchauffage rapide est utilisée.*

Fonction Décongélation rapide

- Sélectionnez la fonction Décongélation puis tournez le sélecteur de température **(E)** dans le sens horaire et relâchez-le.

- La lettre « F » apparaît à côté du symbole du mode de cuisson Décongélation.

- Pour annuler la fonction Décongélation rapide, tournez le sélecteur de température dans le sens anti-horaire puis relâchez-le.

Arrêt du four

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** jusqu'à ce que le mot « OFF » (ARRÊT) apparaisse sur l'affichage DEL ; un bref signal sonore retentit.

Éclairage du four

- Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, l'éclairage du four s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

- Pour le rallumer, appuyez sur le bouton plus, le bouton moins ou le bouton de programmation.

Mode Nuit

- Pendant la nuit, l'heure s'affiche avec une intensité lumineuse réduite de moitié.

- Si le four est allumé, l'affichage de l'heure revient à son intensité lumineuse normale.

Fonctions de l'horloge

Réglage de la fonction Minuteur

Cette fonction vous permet de paramétrer une minuterie. Lorsque cette durée est écoulée, une alarme sonore retentit. Vous pouvez programmer la minuterie avant ou après avoir sélectionné un mode de cuisson et une température.

- Allumez le four en tournant le sélecteur de mode de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de programmation **(B)** et relâchez-le plusieurs fois de suite, jusqu'à ce que le symbole de la cloche (🔔) et « 00:00 » clignotent sur l'affichage de l'horloge **(6)**.
- Utilisez les boutons moins **(C)** et plus **(D)** pour régler la minuterie.
- Le réglage maximum de la minuterie que vous pouvez programmer est 23 heures et 59 minutes.
- Lorsque la durée de minuterie correcte apparaît sur l'affichage de l'horloge, appuyez sur le bouton de programmation pour confirmer la durée et lancer la minuterie.
- Pendant toute la durée du compte à rebours, l'affichage de l'horloge indique l'heure.
- Un signal sonore retentit à la fin du compte à rebours.
- Pour éteindre le signal sonore, tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** en position OFF.
- Le mot « OFF » (ARRÊT) apparaît sur l'affichage DEL et un bref signal sonore retentit.
- ***Important :*** *Si vous avez programmé un mode de cuisson et une température, le four ne s'éteindra pas à la fin du compte à rebours. Si la cuisson est terminée, éteignez le four (reportez-vous à la section intitulée « Arrêt du four » page 16).*

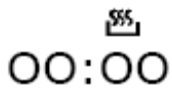
Réglage de la fonction Durée

Cette fonction vous permet de régler une durée de compte à rebours similaire à la fonction Minuteur. La différence est que le four cesse de chauffer lorsque la durée réglée est écoulée.

- Sélectionnez un mode et une température de cuisson (comme indiqué dans les sections précédentes du manuel).
- Lorsque le four a commencé à chauffer, appuyez sur le bouton de programmation **(B)** et relâchez-le plusieurs fois de suite,

jusqu'à ce que le symbole de durée () et « 00:00 » clignotent sur l'affichage de l'horloge **(6)**.

- Utilisez les boutons moins **(C)** et plus **(D)** pour régler la durée.
- Le compte à rebours de durée maximum que vous pouvez programmer est de 10 heures.
- Lorsque la durée de minuterie correcte apparaît sur l'affichage de l'horloge, appuyez sur le bouton de programmation pour confirmer la durée et lancer la minuterie.
- Pendant toute la durée du compte à rebours, l'affichage de l'horloge indique l'heure.
- À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit et le four arrête de chauffer.
- L'affichage DEL indique :



- Pour éteindre le signal sonore, tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** en position OFF.
- Le mot « OFF » (ARRÊT) apparaît sur l'affichage DEL et un bref signal sonore retentit.

Réglage de la fonction Fin de cuisson

Cette fonction vous permet de programmer une heure ultérieure à laquelle le four va se mettre en marche et l'heure à laquelle il va s'arrêter.

- Sélectionnez un mode et une température de cuisson (comme indiqué dans les sections précédentes du manuel).
- Programmez le compte à rebours de durée (comme indiqué page 18).
- Après avoir confirmé cette durée de minuterie, appuyez sur le bouton de programmation **(B)** et relâchez-le plusieurs fois de suite, jusqu'à ce que le symbole de fin de cuisson ( ) et « 00:00 » clignotent sur l'affichage de l'horloge **(6)**.
- Utilisez les boutons moins **(C)** et plus **(D)** pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

- Le four calcule l'heure à laquelle il doit se mettre en marche en fonction de la durée de minuterie et de l'heure de fin de cuisson que vous avez programmées. Il s'allume automatiquement lorsque cette heure est atteinte.

- Pendant toute la durée du compte à rebours, l'affichage de l'horloge **(6)** indique l'heure.

- À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit et le four arrête de chauffer.

- L'affichage de gauche indique :

- Pour éteindre le signal sonore, tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** en position OFF.

- Le mot « OFF » (ARRÊT) apparaît sur l'affichage DEL et un bref signal sonore retentit.

Annulation de la minuterie

Si la minuterie a été réglée et que vous voulez l'annuler, procédez comme suit :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** en position OFF ou sélectionnez un autre mode de cuisson.

Réglage du volume du signal sonore

Le signal sonore possède trois niveaux de volume différents : faible, moyen et fort. Il est possible de régler le volume du signal sonore en suivant la procédure ci-après :

- ***IMPORTANT :*** *Il n'est pas possible de régler le volume du signal sonore pendant que le four est en cours d'utilisation.*

- Appuyez sur le bouton de programmation **(B)** et relâchez-le jusqu'à ce que le niveau de volume actuel du signal sonore apparaisse sur l'affichage DEL. Le réglage par défaut est L2.

- Utilisez les boutons moins **(C)** et plus **(D)** pour naviguer entre les différents niveaux de volume indiqués ci-dessous :

L1 = volume faible

L2 = volume moyen
L3 = volume fort

- Lorsque l'affichage DEL indique le niveau souhaité, relâchez les boutons plus et moins. Le niveau de volume du signal sonore est validé au bout de quelques secondes.

Modification du réglage de l'heure

- ***IMPORTANT :*** *Il n'est pas possible de modifier l'heure lorsque le four n'est pas utilisé.*

- Appuyez sur le bouton de programmation **(B)** et relâchez-le, le symbole de la cloche (🔔) et « 00:00 » apparaissent sur l'affichage de l'horloge **(6)**.

- Appuyez à nouveau sur le bouton de programmation et relâchez-le, le symbole de la cloche (🔔) disparaît.

- Utilisez les boutons moins **(C)** et plus **(D)** pour régler l'heure.

- Lorsque l'affichage de l'heure sur l'horloge **(6)** est correct, appuyez une fois sur le bouton de programmation. L'appareil émet deux bips sonores pour confirmer le réglage de l'horloge.

Tableau des recettes

Nom de la recette	Mode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson (hrs:mins)
Cannelloni	Chaleur tournante	180 °C	0:45
Lasagnes	Four classique + ventilateur	160 °C	0:50
Quiche	Chaleur tournante	180 °C	0:50
Cocotte de pommes de terre	Chaleur tournante	170 °C	0:50
Cocotte de légumes	Chaleur tournante	180 °C	0:50
Daurade	Grill central	180 °C	0:25
Saumon	Four classique	190 °C	0:30
Thon	Four classique	190 °C	0:35
Truite	Grill central	190 °C	0:25
Mulet	Four classique	200 °C	0:40

Fougasse salée	Four classique + ventilateur	220 °C	0:20
Pain	Résistance inférieure + ventilateur	220 °C	0:25
Pizza	Four classique + ventilateur	230 °C	0:25
Tarte salée	Four classique + ventilateur	200 °C	0:35
Calzone	Chaleur tournante	200 °C	0:20
Rôti de porc	Four classique + ventilateur	170 °C	1:30
Rôti de veau	Four classique + ventilateur	190 °C	1:40
Poulet rôti	Four classique + ventilateur	200 °C	0:50
Pain de viande	Chaleur tournante	180 °C	1:10
Filet de bœuf	Four classique + ventilateur	220 °C	0:25

Conseils de cuisson

- Reportez-vous aux informations figurant sur l'emballage des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson conseillés. Lorsque vous serez familiarisé avec le fonctionnement de votre four, vous pourrez faire varier ces valeurs en fonction de vos préférences personnelles.

- Si vous utilisez le mode chaleur tournante, respectez les indications figurant sur l'emballage des aliments pour ce mode de cuisson particulier.

- Vous devez préchauffer le four et ne pas placer les aliments à l'intérieur avant que la lettre « C » et le symbole « ° » ne soient fixes. Vous pouvez choisir de ne pas préchauffer lorsque vous utilisez le mode chaleur tournante mais, dans ce cas, il convient de prolonger d'au moins dix minutes le temps de cuisson indiqué sur l'emballage de l'aliment.

- ***IMPORTANT :*** *Pour la cuisson de pâtisseries et gâteaux, un préchauffage s'impose, que vous utilisiez ou non le mode chaleur tournante.*

- Si l'emballage du produit ne donne pas de conseils de cuisson spécifiques au mode chaleur tournante, vous pouvez en règle générale réduire le temps et la température de cuisson de 10 % par rapport aux valeurs indiquées pour la cuisson en mode classique.

- Veillez à décongeler complètement les aliments surgelés avant de les cuire, sauf si l'emballage porte la mention « à cuisiner sans décongélation ».

- Avant la cuisson, veillez à retirer du four les accessoires qui ne sont pas nécessaires.

- Placez les plaques de cuisson au centre du four et laissez des espaces entre elles pour permettre à l'air de circuler.

- Essayez d'ouvrir la porte le moins possible pour voir les plats.

- L'éclairage du four reste allumé pendant la cuisson.

Avertissements

- Laissez la porte du four fermée ***quel que soit*** le mode de cuisson utilisé, **y compris** les fonctions grill.

- N'utilisez pas de film d'aluminium pour recouvrir la plaque émaillée et ne chauffez pas non plus d'aliments enveloppés de film d'aluminium sous le grill. Le haut pouvoir réfléchissant du film risque d'endommager la résistance du grill.

- De même, ne recouvrez jamais la sole du four avec du film d'aluminium.

- Pendant la cuisson, ne posez jamais de casseroles ni de plats directement sur la sole du four. Ils doivent toujours être posés sur les grilles fournies.

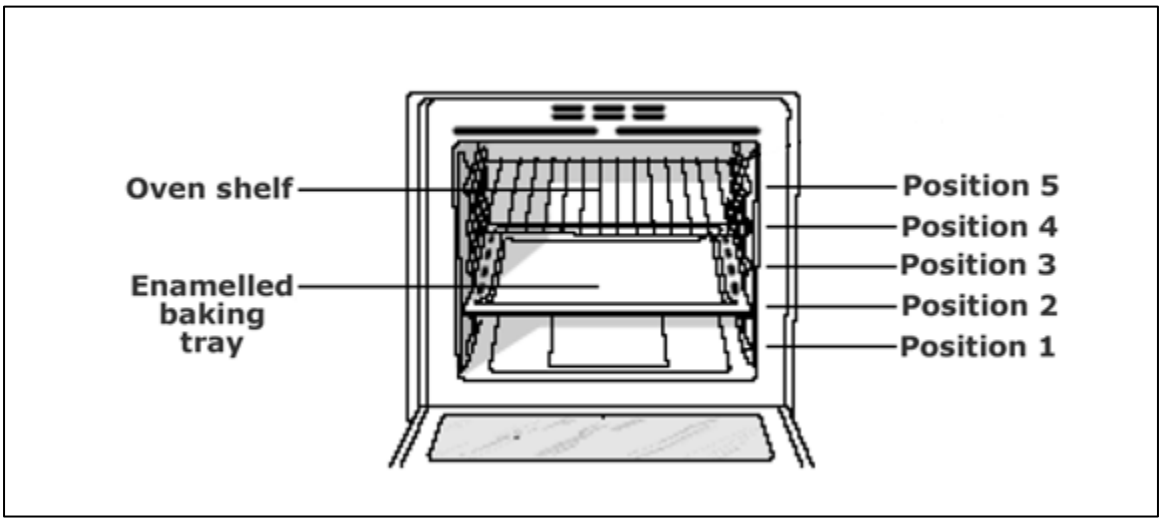
- En fonctionnement, la résistance chauffante du grill et d'autres composants internes du four atteignent des températures extrêmement élevées : évitez de les toucher accidentellement lorsque vous manipulez les aliments que vous êtes en train de griller.

- ***Important :*** *Usez de précautions à l'ouverture de la porte pour éviter tout contact avec les parties brûlantes du four et avec la vapeur.*

- ***Attention :*** *Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes à l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus éloignés du four lorsque celui-ci est en marche.*

- Utilisez **TOUJOURS** une manique pour sortir la plaque émaillée.

Positions des grilles



Oven shelf **Grille**
Enamelled baking tray **Plaque émaillée**

- Lorsque vous utilisez le grill, nous vous recommandons de placer la plaque émaillée en position 5 ou 4.

Utilisation du tournebroche (grill central et rôtissoire)

- Insérez la tige de la broche dans le système d'entraînement. Insérez ensuite la partie rainurée dans le berceau.

- Tournez la poignée en plastique dans le sens anti-horaire, puis glissez le support dans les rails du four.

- **IMPORTANT :** Assurez-vous que la tige s'enclenche bien dans le trou correspondant à l'intérieur de la cavité du four.

- Le support de la broche doit TOUJOURS être placé au milieu du four.

Nettoyage et maintenance

Les opérations de nettoyage des parties extérieures doivent se faire uniquement lorsque le four est froid et que l'appareil est débranché du secteur.

- L'appareil doit être nettoyé à fond avant sa première utilisation. Le processus de nettoyage par pyrolyse décrit pages 25 et 26 doit être effectué AU MOINS une fois par mois ou plus souvent si des aliments se sont renversés ou ont provoqué des éclaboussures dans le four.

- ***Ne nettoyez jamais*** les surfaces du four à la vapeur.

- Les taches qui peuvent apparaître sur la sole du four sont dues la plupart du temps aux éclaboussures ou aux débordements des aliments lors de la cuisson. Ceci peut se produire lorsque les aliments sont cuits à une température excessivement élevée ou placés dans un ustensile de cuisson trop petit.

- Veillez à choisir une température de cuisson appropriée pour l'aliment que vous cuisinez. Veillez également à le placer dans un plat de taille adéquate et utilisez la plaque émaillée si nécessaire.

- Nettoyez les parties extérieures de l'appareil à l'eau tiède savonneuse au moyen d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.

- Nous vous conseillons d'appliquer régulièrement un produit de nettoyage et polissage spécial inox pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable de cet appareil.

- Si vous utilisez un produit spécial fours pour le nettoyage, vérifiez auprès de son fabricant qu'il peut être utilisé sans problème sur votre appareil.

- ***Aucun dommage subi par l'appareil à cause d'un produit nettoyant ne sera réparé gratuitement par Baumatic, même si la période de garantie n'est pas encore expirée.***

- N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs.

Nettoyage par pyrolyse

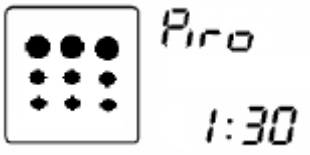
- ***IMPORTANT : Tous les accessoires doivent être sortis du four avant de lancer la fonction de nettoyage par pyrolyse.***

- ***Le four ne doit pas être laissé sans surveillance lorsque le cycle de nettoyage par pyrolyse est en cours.***

- ***Les résidus d'aliments de grande taille doivent être enlevés avant de lancer le nettoyage.***

- Allumez le four et sélectionnez le mode de cuisson .

- L'affichage DEL indique :

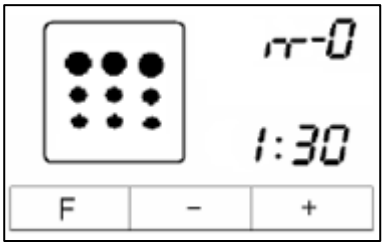


- Ceci indique que la fonction de nettoyage par pyrolyse a été sélectionnée, ainsi qu'une durée de 1 heure et 30 minutes.

- Il est possible de régler la durée du cycle de nettoyage par pyrolyse à l'aide des boutons moins **(C)** et plus **(D)**. Les trois intervalles de temps qui peuvent être sélectionnés sont 30 minutes, 1 heure 30 minutes et 3 heures.

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner la fonction Nettoyage par pyrolyse, sinon le nettoyage ne démarre pas et le four se remet en veille.

- Le symbole de clé clignote jusqu'à ce que la porte soit fermée correctement. Au bout de 15 secondes, si la porte n'est toujours pas fermée correctement, le code d'erreur « ER:08 » apparaît sur l'affichage DEL et le cycle de nettoyage par pyrolyse ne démarre pas.



- Lorsque la porte est fermée correctement, le cycle de nettoyage par pyrolyse démarre et l'affichage DEL apparaît comme sur l'illustration ci-contre. La porte du four se verrouille automatiquement.

- Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four reste allumé.

- À la fin du cycle de nettoyage par pyrolyse, un signal sonore retentit et le four arrête de chauffer.

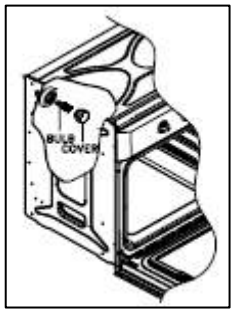
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson **(A)** jusqu'à ce que le mot « OFF » (ARRÊT) apparaisse sur l'affichage DEL ; un bref signal sonore retentit.

- La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température redescende en dessous de 300 °C.

- Lorsque le four atteint une température tiède, utilisez un chiffon doux humide pour essuyer les dépôts de cendres. Pour obtenir des résultats de nettoyage optimaux, ne laissez pas le four refroidir complètement avant d'essuyer les dépôts de cendres.

Remplacement de la lampe du four

IMPORTANT : Le four doit être débranché de sa prise de courant avant toute tentative de retirer ou remplacer la lampe.



- Retirez toutes les plaques/grilles, la lèchefrite et la grille latérale qui se trouve du même côté que l'éclairage du four.

- Retirez la protection qui recouvre l'ampoule en la tournant dans le sens anti-horaire.

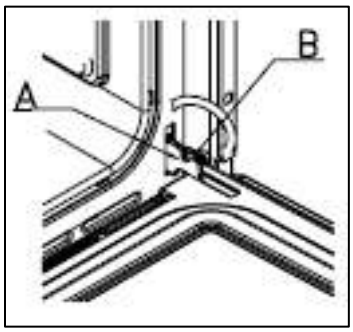
- Dévissez l'ampoule en tournant dans le sens horaire et ôtez-la de son support.

- Remplacez la lampe par un modèle miniature à culot à visser type E14, 25 W/500 °C.

- ***N'utilisez aucun*** *autre type d'ampoule.*

- Remettez la protection de la lampe en place.

Démontage de la porte du four pour la nettoyer



La porte peut être démontée afin de faciliter le nettoyage de l'intérieur du four et de l'encadrement de la façade, en procédant comme suit :

- Deux boulons mobiles **(B)** sont placés sur les charnières **(A)**.
- Soulevez les deux boulons mobiles **(B)** pour faire sortir les charnières **(A)** du châssis du four.
- Saisissez les côtés de la porte par le milieu et inclinez légèrement la porte vers la cavité du four, puis tirez-la délicatement vers l'extérieur du four.
- ***ATTENTION : Usez de précautions, car les bords intérieurs de la porte peuvent être coupants.***
- ***IMPORTANT :*** *Assurez-vous que la porte est soutenue à tout moment et posez-la sur un matériau rembourré pendant son nettoyage.*
- La porte du four et la vitre doivent être nettoyées uniquement en utilisant un chiffon humide et une petite quantité de détergent. Il est ***IMPÉRATIF*** que le chiffon n'ait jamais été en contact avec un agent nettoyant ou un produit chimique quel qu'il soit auparavant.
- Pour remettre la porte en place, glissez les charnières dans leur logement et ouvrez complètement la porte.
- ***IMPORTANT :*** *Les boulons mobiles* ***(B)*** *doivent être resserrés dans leur position d'origine avant de refermer la porte.*

- ***Attention à ne pas déloger le système de fermeture des charnières lorsque vous***

enlevez la porte, car le mécanisme de charnière possède un ressort puissant.

- ***Ne plongez jamais la porte dans l'eau.***

INSTALLATION

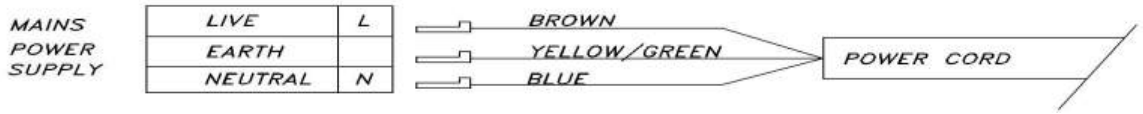
L'installation doit être faite par une personne dûment qualifiée, conformément à la version en vigueur des normes et règles suivantes :

- Réglementations et normes de sécurité britanniques ou les normes européennes équivalentes.
- ***Dispositions réglementaires relatives à la construction*** (publiée par le ministère de l'Environnement).
- ***Normes de construction*** (publiées par les services écossais de l'aménagement du territoire).
- ***Règles de câblage IEE.***
- ***Règles EAW (utilisation de l'électricité au travail).***

Avant de brancher l'appareil, contrôlez que la tension secteur disponible chez vous correspond à la tension d'alimentation spécifiée sur la plaque signalétique.

ATTENTION : CET APPAREIL DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Cet appareil doit être raccordé à une prise à ergots bipolaire 20 A avec interrupteur et fusible, ayant une distance entre contacts de 3 mm et placée à un endroit facile d'accès près de l'appareil. Cette prise doit rester accessible même lorsque le four se trouve dans son meuble d'encastrement.



Alimentation secteur	Phase	L	Marron	Câble d'alimentation
	Terre		Jaune/Vert	
	Neutre	N	Bleu	

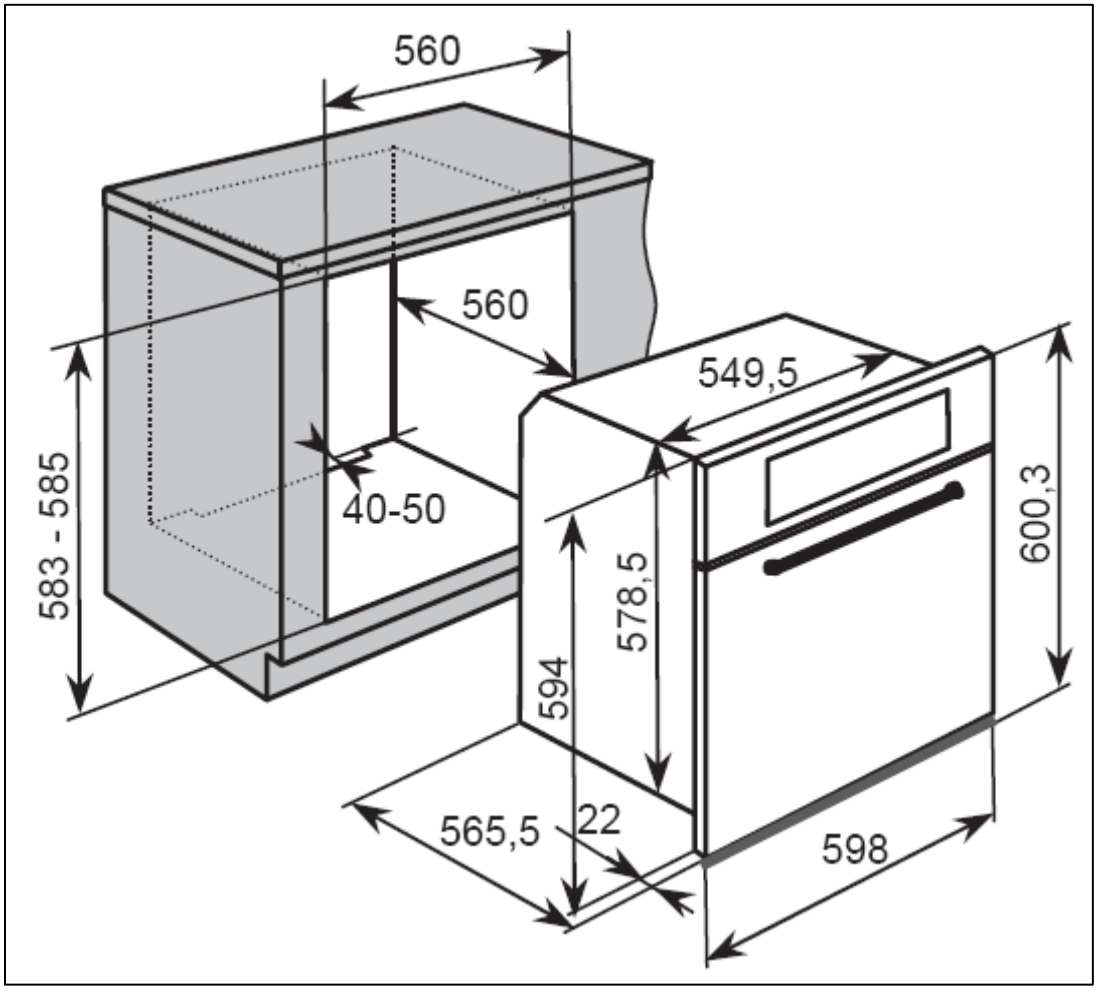
- Pour raccorder le câble d'alimentation du four, dévissez et enlevez le cache du bornier pour pouvoir accéder aux contacts. Effectuez les connexions et immobilisez le câble au moyen du serre-câble fourni puis remettez immédiatement le cache du bornier en place.

- Si vous devez changez le câble d'alimentation, le conducteur de terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de phase et de neutre.

- Veillez à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 50 °C.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un câble de rechange approprié, disponible auprès du service Pièces détachées de Baumatic.

Installation du four dans le meuble de cuisine



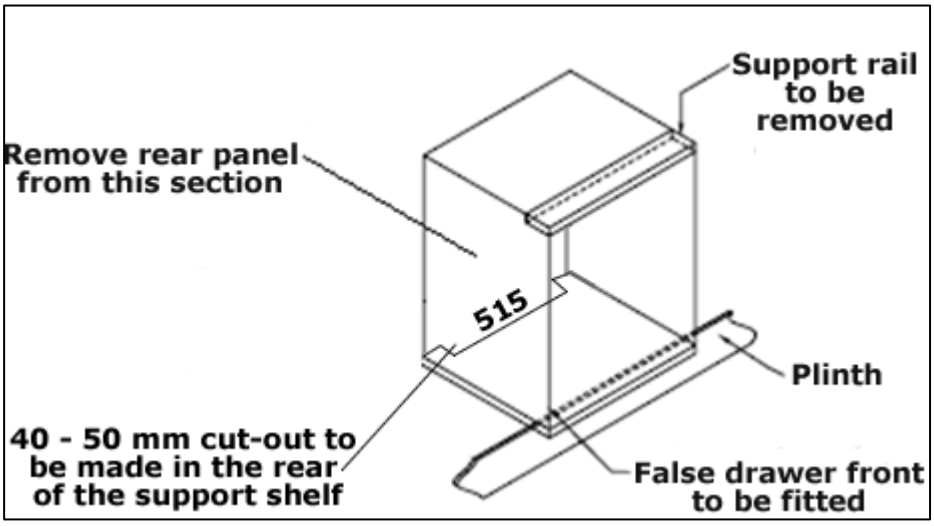
Positionnement de l'appareil

- Vérifiez que l'ouverture dans laquelle le four doit être monté correspond aux dimensions du dessin ci-dessus.

- L'appareil doit être installé dans un meuble d'encastrement pour four doté des découpes de ventilation indiquées dans la section « Exigences relatives à la ventilation », page suivante.

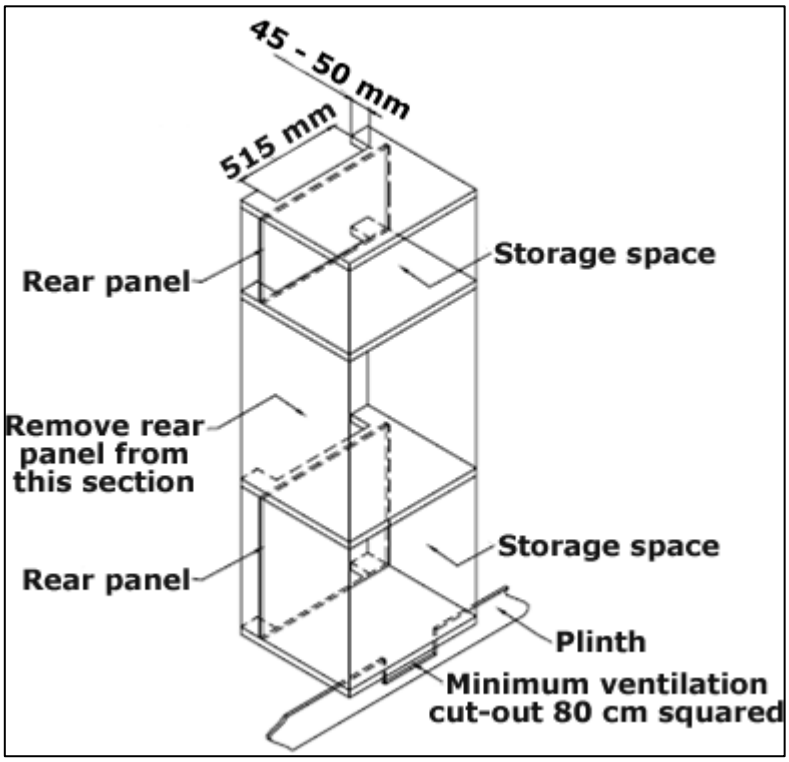
- Assurez-vous que le panneau de fond du meuble d'encastrement a été retiré.

Exigences relatives à la ventilation


Support rail to be removed
Remove rear panel from this section
515
Plinth
40 - 50 mm cut-out to be made in the rear of the support shelf
False drawer front to be fitted

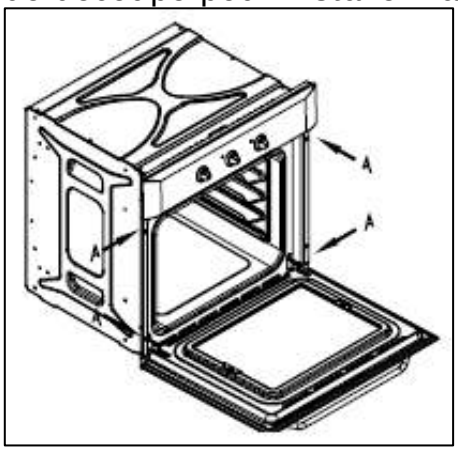
Remove rear panel from this section	Retirer le panneau de fond de cette partie du meuble
Support rail to be removed	Enlever ce rail de support
40-50mm cut-out to be made in the rear of the support shelf	Effectuer une découpe de 40-50 mm dans le fond de l'étagère de support
Plinth	Plinthe
False drawer front to be fitted	Installer ici la façade de tiroir factice

(La figure illustre les exigences à respecter en termes de ventilation et de découpe pour installer l'appareil dans un meuble de cuisine standard).



Rear panel	Panneau de fond
Storage space	Espace de rangement
Remove rear panel from this section	Retirer le panneau de fond de cette partie du meuble
Plinth	Plinthe
Minimum ventilation cut-out 80 cm squared	Découpe de ventilation 80 cm² minimum

(La figure illustre les exigences à respecter en termes de ventilation et de découpe pour installer l'appareil dans un module en hauteur).



- Vérifiez que le four est solidement fixé dans le meuble d'encastrement. La fixation du four dans ce meuble s'effectue au moyen de quatre vis. Elles doivent être vissées à travers le châssis du four et dans le meuble d'encastrement.

Mon appareil ne fonctionne pas correctement

Codes d'erreurs

Code d'erreur	Cause	Solution
ER:01	Capteur d'enceinte de cuisson PT1000 défectueux	Contacter le service après-vente Baumatic en indiquant le code d'erreur apparu sur l'affichage.
ER:17	Capteur d'enceinte de cuisson PT1000 défectueux	Contacter le service après-vente Baumatic en indiquant le code d'erreur apparu sur l'affichage.
ER:16	Température excessive dans la cavité du four	a) Vérifier que le four est installé correctement dans son meuble d'encastrement. b) Vérifier si de l'air chaud sort sous le panneau de commande. Si ce n'est pas le cas, contacter le service après-vente Baumatic en indiquant le code d'erreur apparu sur l'affichage.
ER:04	Température élevée au voisinage de cartes électroniques (carte	a) Vérifier que le four est installé correctement dans son meuble d'encastrement.

	d'alimentation)	b) Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne bien. Si ce n'est pas le cas, contacter le service après-vente Baumatic en indiquant le code d'erreur apparu sur l'affichage.
ER:02	Capteur à CTN de la carte d'alimentation défectueux	Contacter le service après-vente Baumatic en indiquant le code d'erreur apparu sur l'affichage.

- ***Le four ne s'allume pas.***

* Vérifiez que le réglage de l'heure a été effectué et que vous n'avez pas programmé un cycle de cuisson automatique.

* Vérifiez que vous avez sélectionné un mode et une température de cuisson.

- ***Le four et le grill semblent ne pas être alimentés en courant.***

* Vérifiez que l'appareil a été correctement raccordé à l'alimentation secteur.

* Vérifiez que les fusibles d'alimentation sont en état de marche.

* Vérifiez que les instructions de réglage de l'heure et de sélection du mode de fonctionnement manuel de l'appareil ont été respectées.

- ***Le grill fonctionne mais pas le four principal.***

* Vérifiez que vous avez programmé le bon mode de cuisson.

- ***Le grill et la résistance supérieure du four ne fonctionnent pas ou s'arrêtent pendant des durées prolongées en cours d'utilisation.***

* Laissez refroidir le four pendant environ 2 heures. Une fois qu'il a refroidi, vérifiez si l'appareil fonctionne à nouveau correctement.

- ***Mes aliments ne cuisent pas correctement.***

* Veillez à programmer la bonne température et le bon mode de cuisson pour les aliments que vous êtes en train de cuire. Il peut être judicieux d'ajuster votre température de cuisson de plus ou moins 10 °C afin d'obtenir les meilleurs résultats.

o ***Mes aliments ne cuisent pas de manière homogène.***

* Contrôlez que le four a été correctement installé et qu'il est de niveau.

* Assurez-vous d'utiliser les bonnes températures et les bonnes hauteurs des plaques de cuisson.

o ***L'éclairage du four ne fonctionne pas.***

* Reportez-vous à la page 26 et suivez les instructions de la section « Remplacement de la lampe du four ».

o ***J'ai de la condensation dans mon four.***

* Vapeur et condensation sont des sous-produits naturels de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau tels que les surgelés, le poulet, etc.

* De la condensation peut se former dans la cavité du four et entre les vitres de la porte. Ceci n'indique pas nécessairement que le four ne fonctionne pas correctement.

* Ne laissez pas l'aliment refroidir dans l'appareil après cuisson et une fois que le four est éteint.

* Si possible, utilisez un récipient couvert lors de la cuisson afin de réduire la quantité de condensation formée.

IMPORTANT : Si votre appareil ne vous paraît pas fonctionner correctement, vous devez le débrancher de sa prise de courant puis contacter votre revendeur ou la société Eberhardt Frères :

EBERHARDT FRERES
18, rue des Frères Eberts - B.P. 83
67024 STRASBOURG Cedex 1
Tel : 03 88 65 71 71
Email : sav.conso@eberhardt.fr

N'ESSAYEZ PAS DE LE RÉPARER VOUS-MÊME.

Rappelez-vous que si vous faites intervenir un technicien pendant la période de garantie et que celui-ci constate que le problème ne résulte pas d'un défaut de l'appareil, les frais d'intervention pourront vous être facturés.

L'appareil doit être accessible pour que le technicien effectue les réparations éventuellement nécessaires. Si le four est installé d'une manière qui amène le technicien à craindre une détérioration de l'appareil ou de votre cuisine, il n'effectuera pas la réparation.

Ceci englobe des situations dans lesquelles les appareils ont été encastrés dans du carrelage, scellés avec du mastic, obturés avec des éléments en bois, par exemple des plinthes, placés en façade de l'appareil, ou dans lesquelles l'installation a été faite par une méthode autre que celle spécifiée par Baumatic.

Reportez-vous aux conditions de garantie figurant sur le bon de garantie qui vous a été remis avec l'appareil.

IMPORTANT : Baumatic met en œuvre une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit d'adapter et modifier ses produits sans préavis.

Baumatic

www.baumatic.com